



รายงานการวิจัย
โครงการประชุมและเผยแพร่นวัตกรรมปลอดภัย
และความรู้ด้านปลอดภัยของอาหาร”

Seminar on Innovation and Knowledge
of Food Safety Project

เสนอโดย

คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ทุนอุดหนุนการวิจัยจากเงินงบประมาณแผ่นดิน

ประจำปีงบประมาณ 2552



250374



กำหนดการ

การประชุมและเผยแพร่นวัตกรรมและความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร

วันพุธที่ 16 ธันวาคม 2552

8.00-8.15	ลงทะเบียน
8.15-8.20	กล่าวต้อนรับและเปิดงาน โดย หัวหน้าโครงการนวัตกรรมเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารสู่โครงสร้างเศรษฐกิจยุคใหม่ (รศ.ดร.ศิริรัตน์ กักพล)
8.20-9.20	บรรยายพิเศษ เรื่อง สินค้าอาหารไทยสู่ตลาดโลก โดย นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการพิเศษ สำนักบริการส่งออก 1 (คุณสุจิตรา ถนอมทรัพย์)
9.20-10.20	บรรยายพิเศษ เรื่อง คุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหาร โดย นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ สำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าการเกษตรและอาหารแห่งชาติ (คุณชัยศิริ มหันตชัยสกุล)
10.20-10.30	รับประทานอาหารว่าง
10.30-11.00	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 1 การคัดสายพันธุ์พริกและงาเพื่อการประยุกต์ด้านอุตสาหกรรมอาหารและอาหารเสริม (อาจารย์ ดร.พัทธรา สวัสดิ์)
11.00-11.30	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 2 การผลิตอาหารเสริมสุขภาพเพื่อป้องกันโรคอ้วนและโรคเบาหวานจากเปลือกอาหารทะเล (อ.ดร.อนวัช อาชาวาคม)
11.30-12.00	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 3 การพัฒนาเทคนิคการตรวจวัด และอุปกรณ์ปฏิบัติการบนชิปสำหรับตรวจวัดสารตกค้างประเภทยาปฏิชีวนะและโลหะปนเปื้อนในอาหาร (นางสาวหฤทัย แสงจรัสวิชัย)
12.00-13.00	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-13.30	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 4 การพัฒนาวิธีวิเคราะห์ปริมาณคาร์บอนมอนอกไซด์ในเนื้อสัตว์แช่แข็งในบรรจุภัณฑ์ตัดแปรรบรยากาศ (ผศ.พรพรรณ อุดมกาญจนนันท์)
13.30-14.00	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 5 การผลิตพอลิเมอร์จากจุลินทรีย์เพื่อประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร (รศ.ดร.สุเทพ ธนียวัน)
14.00-14.30	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 6 การผลิตสารลดแรงตึงผิวชีวภาพจากจุลินทรีย์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร (รศ.จิราภรณ์ ธนียวัน)
14.30-14.40	รับประทานอาหารว่าง
14.40-15.10	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 7 การพัฒนาวิธีการวิเคราะห์และการหาปริมาณแคปไซซินและไดไฮโดรแคปไซซินในผลิตภัณฑ์พริกและอาหารรสเผ็ด (รศ.ดร.ธรรมบุญ หนูจักร)
15.10-15.40	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 8 สารสำคัญและการประกันคุณภาพอาหารเสริมจากกระชายดำ (ผศ.ดร.ไพฑูรย์ รัชตะสาคร)
15.40-16.10	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 9 โมเลกุลดีเอ็นเอเพื่อการพัฒนาการวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัย แนวใหม่ในวัตถุดิบและอาหารแปรรูป (ผศ.ดร.ปิยะศักดิ์ ชุ่มพฤษ)
16.10-16.40	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 10 การพัฒนาระบบข้อมูลรหัส 2 มิติ และการควบคุมเชิงบูรณาการในการกำกับดูแลคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร : โมเดลเริ่มต้นในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ผศ.ดร.เดือนใจ โกศลกุล)
16.40-17.10	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 11 ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ท้องถิ่นที่มีหน้าที่เฉพาะของสารพรีไบโอติกส์ (Prebiotics) และแอนติออกซิแดนต์ (Antioxidants) (รศ.ดร.ปราวณี อำนประรอง)
17.10-17.40	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 12 ผลไม้เพื่อสุขภาพที่เคลือบเกลือแร่และวิตามินสำหรับผู้สูงอายุ (ดร.สเตฟอน คูบาส์)
17.40-18.10	เสนอรายงานวิจัย เรื่องที่ 13 ประสิทธิภาพของสารต้านการเจริญของจุลินทรีย์ของสารสกัดจาก และเมล็ดมะม่วง (ผศ.สุทธิตกดี สุขในศิลป์)
18.30	ปิดประชุม

1. หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีการผลิตภาคการเกษตรเป็นหลัก อุตสาหกรรมเกษตรจึงมีความสำคัญต่อการพัฒนาความเข้มแข็งในเชิงเศรษฐกิจของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อุตสาหกรรมอาหาร เพราะอาหารเป็นปัจจัยหลักในการดำรงชีพ ดังนั้นการยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารจะช่วยประกันสุขอนามัยของประชาชนโดยรวม นอกจากนี้ ประเทศไทยยังเป็นผู้ผลิตและส่งออกสินค้าอาหารเป็นอันดับต้นๆ ของโลก โดยทำรายได้ให้ประเทศไทยปีละกว่าหลายแสนล้านบาท ดังนั้นนอกเหนือจากการเพิ่มผลผลิต การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารให้เป็นที่ยอมรับของประเทศคู่ค้า จึงเป็นสิ่งสำคัญในอันดับต้นๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในภาวะการณ์ปัจจุบันซึ่งมีการเปิดการค้าเสรีระหว่างประเทศ คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารยิ่งมีความสำคัญมากขึ้นอีก เพราะนอกจากตลาดค้าต่างประเทศจะมีการแข่งขันสูงแล้ว ประเทศไทยยังต้องเผชิญกับการกีดกันทางการค้าในรูปของมาตรการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศคู่ค้าสำคัญ และเผชิญกับการแย่งชิงตลาดกับสินค้านำเข้าที่มีราคาถูก เช่นสินค้าจากประเทศจีน การยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารไทยให้มีความปลอดภัยจะเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของประเทศได้

การพัฒนาศักยภาพการแข่งขันในปัจจุบัน เน้นการเสริมสร้างมูลค่าเพิ่มทางด้านความรู้ (knowledge-based) จำเป็นต้องมีการดำเนินยุทธศาสตร์ด้านนวัตกรรมและการวิจัยและพัฒนา การพัฒนาบุคลากร จึงมีความสำคัญที่จะต้องมีการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ร่วมสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้วิจัยและพัฒนา สร้างองค์ความรู้เพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร พัฒนาวิธีการตรวจวิเคราะห์สารที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหาร เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบที่มีอยู่ในประเทศเพื่อใช้ในการผลิตและส่งออก และพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เสริมสุขภาพ และปลอดภัยจากสารอันตราย จึงเห็นสมควรเผยแพร่นวัตกรรมและความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อเผยแพร่ความรู้และนวัตกรรมด้านความปลอดภัยของอาหาร การผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความปลอดภัยและมีคุณค่าต่อสุขภาพ และผลิตภัณฑ์เพื่อประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

2.2 เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการวิเคราะห์และตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารในห้องปฏิบัติการและในภาคสนาม

2.3 เพื่อสนับสนุนและเพิ่มขีดความสามารถในการใช้นวัตกรรมในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ที่ปลอดภัยและมีคุณค่าต่อสุขภาพ และผลิตภัณฑ์เพื่อประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

2.4 เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของประเทศด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร

2.5 เพื่อสร้างความแข็งแกร่งทางวิชาการให้แก่บุคลากรในภาครัฐและภาคอุตสาหกรรมอาหารเพื่อ
นำไปสู่การสร้างสรรคนวัตกรรมใหม่ๆ ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยสูง

3. เป้าหมาย

เผยแพร่นวัตกรรมและความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารแก่บุคลากรในอุตสาหกรรม
อาหารเพื่อการส่งออกและจำหน่ายในประเทศ นักวิเคราะห์อาหารในห้องปฏิบัติการ และหน่วยงานที่
เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน จำนวนประมาณ 100 คน

4. หัวข้อเผยแพร่ นวัตกรรมและความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร

- ความรู้และพัฒนาการด้านความปลอดภัยของอาหาร
- ความรู้และนวัตกรรมการตรวจวิเคราะห์และรับรองคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารใน
ห้องปฏิบัติการและในภาคสนาม
- ความรู้และนวัตกรรมการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ที่ปลอดภัยและมีคุณค่าต่อ
สุขภาพ
- ความรู้และนวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร
- ความรู้และพัฒนาการระบบ การจัดการ การควบคุมกำกับดูแลอาหาร ผ่านข้อมูลบาร์โค้ด

5. วิทยากร

- นักวิจัยในโครงการบูรณาการนวัตกรรมเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารสู่
โครงสร้างเศรษฐกิจยุคใหม่
- วิทยากรจากหน่วยงานอุตสาหกรรม

6. สถานที่และเวลาของการประชุม

ห้องประชุมของภาควิชาเคมี (ห้อง 100 ปี ศาสตราจารย์ ดร.แถบ นีละนิธิ) ชั้น 11 อาคาร
มหามกุฏ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วันพุธที่ 16 ธันวาคม 2550 เวลา 8.00-17.00 น.

7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

7.1 ผู้เข้าร่วมประชุมได้รับความรู้และนวัตกรรมด้านความปลอดภัยของอาหาร การผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าต่อสุขภาพ และผลิตภัณฑ์เพื่อประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

7.2 ผู้เข้าร่วมประชุมจะได้นำความรู้และนวัตกรรมที่ได้จากการประชุมไปประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์และตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร การผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าต่อสุขภาพ

7.3 บุคลากรในอุตสาหกรรมมีคุณภาพสูงขึ้น

7.4 ประเทศไทยจะมีศักยภาพในการแข่งขันด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารเพิ่มมากขึ้น